



## AVISO

### **PUBLICITAÇÃO DO INÍCIO DO PROCEDIMENTO – PORTARIA QUE CRIA A CÂMARA DE PROVADORES DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS E AGROALIMENTARES DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA- AgroSenseLab, E REGULAMENTA O SEU FUNCIONAMENTO**

O novo Código do Procedimento Administrativo (CPA), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, que entrou em vigor a 8 de abril de 2015, veio estabelecer o procedimento do regulamento administrativo, bem como o dever de se publicitar o início do procedimento com vista a possibilitar a constituição como interessados e a apresentação de contributos pelos cidadãos no âmbito da elaboração de projetos de regulamentos ou projetos de alteração/revisão de regulamentos.

Nos termos previstos no n.º 1 do artigo 98.º do CPA, consagra-se que o início do procedimento é publicitado na internet, no sítio institucional da entidade pública, com indicação do órgão que decidiu desencadear o procedimento, da data em que o mesmo se iniciou, do seu objeto e da forma como se pode processar a constituição como interessados e a apresentação de contributos para a elaboração do regulamento.

São muitos e diversos os produtos agrícolas e agroalimentares obtidos no território da Região Autónoma da Madeira (RAM), cujos modos de produção integram o património cultural imaterial madeirense e portosantense, o qual importa proteger e preservar.

Esta forte ligação ou pertença resulta de provirem de material vegetal autóctone, incluindo variedades tradicionais e regionais de hortofrutícolas e restante material espontâneo adaptado às condições agroecológicas locais, e de serem fruto da atividade de gerações de agricultores, do seu saber fazer, e das técnicas tradicionais de preparação dos alimentos utilizadas ao longo dos tempos nas ilhas da Madeira e do Porto Santo na produção doméstica, artesanal e industrial de bens alimentares.

Os produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM são bens que advêm das atividades agrícola, pecuária e das pescas, bem como da transformação artesanal, da agroindústria tradicional, da doçaria conventual e da gastronomia típica os quais, entre outros aspetos, apresentam características próprias e ou uma reputação e notoriedade que estão intrinsecamente ligadas à sua origem madeirense ou portosantense e aos modos particulares de produção adotados pelos





agricultores e por outros produtores locais que comprovadamente permanecem inalterados há, pelo menos, 30 anos.

Entre estes produtos destacam-se: nos frutos e produtos hortícolas frescos típicos da agricultura local, a banana, a anona, o abacate, a papaia, o maracujá, o mango e o tabaibo, bem como a cebola, a batata-doce, o inhame e a pimpinela entre outros; nos produtos agroalimentares, o “pão de casa”, o “bolo do caco”, outros bolos e broas tradicionais, como as queijadas madeirenses e os bolos e broas de mel-de-cana, o próprio mel-de cana, o requeijão e as sidras madeirenses, para além dos rebuçados, doces e geleias à base de frutos e as ervas aromáticas regionais ou os méis resultantes da flora local, e, nos produtos transformados das pescas, o gaiado seco e as lapas de escabeche.

Embora não constituam escopo deste diploma, não se poderá deixar de referir que entre as produções tradicionais encontram-se as do setor do vinho, designadamente o secular “Vinho Madeira-DO”, os vinhos de mesa “Madeirense-DO” e “Terras Madeirenses-IG”, e as do setor das bebidas espirituosas como o “Rum da Madeira-IG”, também conhecido por “aguardente de cana” ou “rum agrícola”, e os licores, com destaque para a “Poncha da Madeira-IG”, produtos estes que devido às características especiais que lhes são conferidas pela sua origem geográfica e à forte notoriedade da sua indicação geográfica, gozam já de um estatuto especial reconhecido internacionalmente e de um regime de proteção que, nesta Região Autónoma, é gerido pelo Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira (IVBAM, IP-RAM).

Inicialmente apenas assentes na designada “agricultura familiar”, os produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, com o devir do tempo, e em paralelo, passaram a ser obtidos em explorações agrícolas empresariais e em unidades agroindustriais, as quais, na maioria dos casos, continuam a respeitar os modos tradicionais de produção com relevante interesse etnográfico, social e industrial ou a corresponder a “produtos com história” que refletem valores de memória, autenticidade e singularidade que devem ser transmitidos fielmente às futuras gerações.

Por outro lado, verifica-se que os produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais madeirenses e portosantenses, detêm uma elevada procura no mercado doméstico por serem percecionados pelos consumidores locais e, cada vez mais, também pelos turistas que visitam o território, como “Produtos diferentes”, porque as suas características dependem das condições ecológicas e antropológicas da RAM e respeitam os usos e costumes ancestrais associados à sua produção e consumo e, como “Produtos de qualidade superior” quer do ponto de vista organolético,





porque apresentam aspetos, aromas e sabores que lhes são muito familiares, quer do ponto de vista simbólico, porque representam valores patrimoniais, históricos e culturais ligados à “sua terra”.

Na senda da promoção e proteção da genuinidade das características particulares e dos modos de produção próprios dos principais produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais, nos últimos anos foram instituídos mecanismos de qualificação específicos da RAM, como é o caso dos estabelecidos pelo Decreto Legislativo Regional n.º 20/2006/M, de 12 de junho, que criou as marcas coletivas de certificação Mel de Cana da Madeira, Bolo de Mel de Cana da Madeira e Broas de Mel de Cana da Madeira, pelo Decreto Legislativo Regional n.º 6/2011/M, de 15 de março, que criou a marca Produto da Madeira e, mais recentemente, pelo Decreto Legislativo Regional n.º 4/2016/M, de 2 de fevereiro, que fixou o regime relativo à produção e comercialização do pão tradicional da Região Autónoma da Madeira.

Estes diplomas vieram estabelecer regras gerais relativas à salvaguarda da origem e dos modos de produção dos produtos que abrangem, protegendo-os de algum modo contra práticas abusivas de imitação ou de usurpação da sua tradicionalidade e origem da produção.

No âmbito destes mecanismos de qualificação específicos deverá ainda considerar-se o uso do Símbolo Gráfico POSEI, também designado de logotipo das regiões ultraperiféricas da União Europeia, destinado a melhorar o conhecimento e o consumo dos produtos agrícolas de qualidade, em natureza ou transformados, específicos destas regiões, inicialmente criado pelo artigo 31.º do Regulamento (CEE) n. 1600/92 do Conselho, de 16 de junho e reinstituído pelo artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 228/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de março.

Também com este objetivo, mais recentemente, tem vindo a ser dinamizada a constituição de agrupamentos de produtores e a elaboração de cadernos de especificações que no curto a médio-prazo vão permitir promover o registo do nome de muitos destes produtos como Denominação de Origem Protegida (DOP), como Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou ainda como Especialidade Tradicional Garantida (ETG), ao abrigo dos regimes de qualidade da União Europeia instituídos pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro.

A par da atestação da origem e do modo particular de produção, além do conhecimento das características físico-químicas, microbiológicas e nutricionais, na definição dos atributos de um dado produto agrícola ou agroalimentar tradicional, e que confirmam ser este distinto de qualquer outro, assume particular importância a determinação da sua qualidade sensorial, um poderoso instrumento de medição das perceções dos consumidores habituais do mesmo que permite





identificar outras características essenciais que lhe conferem a genuinidade e a singularidade, pelo que necessariamente o estabelecimento do seu “perfil sensorial” deve ser considerado no respetivo caderno de especificações ou referencial técnico associado.

A mais-valia do registo do nome de um produto agrícola ou de um género alimentício ou de um abrigo de um regime de qualidade da União Europeia, ou do uso de uma marca ou símbolo associado a um mecanismo de qualificação específico da RAM, está decisivamente alicerçada à obtenção da confiança dos consumidores, sendo que esta só pode ser conquistada se estiverem implementados sistemas de verificação e de controlo fiáveis que permitam garantir-lhes que o produto em causa está em conformidade com as disposições do respetivo caderno de especificações ou do referencial técnico que lhe seja aplicável, assim favorecendo a devida credibilidade às alegações ou à marca ou símbolo que o diferencia nos mercados.

Neste contexto, também no âmbito dos sistemas de verificação e atestação da conformidade ou de certificação dos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, a análise sensorial assume especial importância, ao envolver, entre muitos outros aspetos, desde a avaliação visual à degustação, passando pela forma de apresentação, para a determinação da conformidade dos atributos destes bens com as regras estabelecidas em cadernos de especificações ou outros referenciais técnicos que lhes sejam aplicáveis.

Porque a constante evolução dos gostos e das necessidades dos consumidores motiva que os produtores estejam disponíveis para inovar os mercados com a introdução de novos produtos ou de novas combinações ou formas de apresentação dos produtos agroalimentares regionais, o recurso à análise sensorial proporciona também uma forma eficiente de perspetivar o grau de aceitação e de aprovação pelos consumidores e, dessa forma, contribuir para minimizar custos e aumentar as probabilidades de sucesso das novas propostas.

Haverá então que criar as condições para que seja possível proceder, de forma sistemática e na base de referenciais internacionalmente aceites, à realização da análise sensorial necessária à identificação e caracterização dos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM e, posteriormente, quando colocados no mercado, à verificação da sua conformidade com os atributos estabelecidos nos cadernos de especificações ou nos referenciais técnicos que lhes sejam aplicáveis, como ainda para o desenvolvimento de novos produtos.

Com este objetivo considera-se da maior pertinência, no âmbito da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, proceder à criação de uma Câmara de Provedores que se





dedique exclusivamente aos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, com exceção dos vinhos e bebidas espirituosas já dotados de um regulamento próprio.

A Câmara de Provadores a instituir, a funcionar segundo os princípios da independência e da objetividade, designadamente no cumprimento do disposto nas normas de referência internacionais, deverá ser constituída por pessoas com conhecimentos e capacidades técnicas na área da análise sensorial para promover a caracterização e identificação dos atributos essenciais à genuinidade dos produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais da RAM, como também para assegurar a avaliação da conformidade e o controlo da qualidade nesta área, complementando os requisitos dos processos de qualificação aplicáveis, e assessorando os produtores no desenvolvimento de novos produtos.

A metodologia de recrutamento, seleção, treino e qualificação dos provadores que vão integrar a novel Câmara de Provadores seguirá o preconizado no referencial normativo NP ISO 8586-1 (2001) - "Análise Sensorial: Guia Geral para a Seleção, Treino e Controlo dos Provadores – Parte 1: Provadores Qualificados".

Haverá igualmente que dotar o funcionamento desta Câmara de Provadores, de um sistema que permita corresponder a eventuais casos de interposição de recurso por parte dos operadores às deliberações que esta tome, consagrando-se assim o princípio da participação dos interessados no exercício das competências públicas em harmonização com os princípios referidos da independência e da objetividade.

Assim, Sua Excelência o Secretário Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural autoriza o início do procedimento **do projeto de portaria que Cria a Câmara de Provadores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira - AgroSenseLab, e regulamenta o seu funcionamento**, a 21 de fevereiro de 2020, bem como a publicitação, pelo prazo de 10 dias, na página eletrónica da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Durante o prazo anteriormente referido podem os interessados constituir-se como tal e apresentar contributos ao procedimento **do projeto de portaria que Cria a Câmara de Provadores dos Produtos Agrícolas e Agroalimentares da Região Autónoma da Madeira - AgroSenseLab, e regulamenta o seu funcionamento**, mediante apresentação de requerimento dirigido ao Exmo. Secretário Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Avenida Arriga n.º 21-A – Edifício Golden Gate 5.º andar 9000-060 Funchal, respetivamente, através de carta registada com aviso de receção ou endereço eletrónico [gabinete.sra@madeira.gov.pt](mailto:gabinete.sra@madeira.gov.pt) do qual conste nome,





REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA  
GOVERNO REGIONAL  
SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL

número de identificação fiscal, respetivo endereço de correio eletrónico e consentimento para que este seja utilizado para os efeitos previstos na alínea c) do n.º 1 do artigo 112.º do CPA.

Existindo interessados, e em momento posterior, será procedida a audiência dos interessados nos termos do art.º 100.º e 101.º do CPA.

A Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural procederá à apreciação dos contributos e sugestões apresentados pelos interessados e com a aprovação da Portaria em causa disponibilizará um relatório contendo referência a todas as respostas recebidas, bem como uma apreciação global que reflita o entendimento desta entidade sobre as mesmas e os fundamentos das opções tomadas.

Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, aos 26 de fevereiro de 2020.

A CHEFE DE GABINETE,



*Daniela Rodrigues Olim*

